

# La Vida

Local

erlebe – genieße – verstehe  
gehobenes Essen und Trinken für jedermann

## Speisen & Weine



**Öffnungszeiten:** *Mittwoch – Sonntag 17.30 – 22.00 Uhr*

**Ruhetage:** *Montag und Dienstag*

*Ein Unternehmen der urban food group*

## homemade's vorneweg

Aperol Sprizz <sup>1</sup>

Aperol / Prosecco / Soda / Orange

Lillet Berry <sup>8</sup>

Lillet / Schweppe's Wildberry / Beeren / Prosecco

Limoncello Sprizz <sup>8/9</sup>

Limoncello / Bitter Lemon / Prosecco / Soda / Limette

Hugo's in

Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Minze

La Vida Sprizz <sup>8</sup>

Martini / Limoncello / Rosmarin / Soda Prosecco

Ingwer Sprizz <sup>8</sup>

Ingwersirup / Prosecco / Limette / Ingwer / Soda

## unsere anderen Limonaden

La Vida Lemonade

Früchte / Lemonsirup / Holunderblütensirup / Gin

Orangin

Früchte / Orangensirup / Gin / Soda

Gin Lemontea

Früchte / Zitronen Ice Tea / Gin

Gingergin

Ingwer / Ingwersirup / Gin / Apfelsaft / Soda

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Du möchtest am liebsten alles einmal probieren?

Schon ab 4 Personen können Sie unser La Vida Chef Menü bestellen und den ganzen Abend genießen.

Es wird Dir ein Gang nach dem Nächsten serviert. Wir servieren Dir Gerichte aus der Karte und viele mehr – direkt und frisch an Deinem Tisch als Buffet-Form – ein Gang nach dem Anderen. Zum Schluss kannst Du Dich auf ein leckeres Dessert freuen.

Wir bitten Dich jedoch um Verständnis, dass wir – um unnötige Verschwendung zu vermeiden – Dir und Deinen Gästen neue Speisen erst dann servieren, wenn Ihr aufgegessen habt

# schlichtweg einfach zwischendurch vorneweg

Burrata – die Buffaline

Wurzelgemüse / Kirschtomaten geschmort /  
Wurzelsud / Rucola / unser Pesto / Basilikum

Bruschetta – unser Tomatenbrot

geröstetes Hausbrot / gewürfelte Tomaten /  
Zwiebeln / gerösteter Knoblauch / Basilikum /  
Petersilie / Rucolasalat / Parmesan

gratinierter Ziegenkäse<sup>8</sup>

Honig / Rosmarin / rote Beete / Couscous  
junger Pflücksalat / hausgemachte  
Cassiseife / Feigen – Konfit

Türmchen vom Lachs

Mango / 48 Stunden kaltgeräucherter / Soße /  
Lachs / Frischkäse / Algen / Ingwer-Eiscreme

Vegetarisch für Männer

Carpaccio Cipriani – dünn geklopft  
Rinderfilet / homemade Cipriani Soße /  
Rucolasalat / Parmesan / Senfcrumble

## Suppen der heiße Begleiter

Beef Tea – Rinderkraftbrühe

Steinpilzravioli / Gemüsestreifen / Rindfleisch /  
hausgebackenes Brot

Apfel – Curry – Sellerie Süppchen  
mit einem Garnelenspieß

auf Wunsch auch mit gratinierten Ziegenkäse € 4,90

## Knackig Frisch

Caesar's Salat „Classic“

original Caesar Dressing / sonnengetrocknete  
Tomaten<sup>2</sup> / Röstbrot / Romasalat / gegrillter Speck<sup>2/3/</sup>  
Grana Padana / pochiertes Ei

La Vida Blattsammlung

Knackiger Salat / Wildkräuter / gehobelte  
Karotten / sonnengetrocknete Tomaten<sup>2</sup> /  
Sojasprossen / Apfel

Euer Wunsch # Balsamikor Dressing  
## Passionsfruchtdressing

## Buddha Bowl's – Superfood

Himmel und Erde kalt

Rote Bete Salat / Couscous / Apfel / Mango /  
Ziegenkäse / Babyleafblätter / Zwiebellauch /  
Honig / Ingwer<sup>2</sup> / Gurke / Erdnuss-Sesam Dressing<sup>10</sup>

Der Orientalische kalt

Bulgur Salat / Sojasprossen / Babyleafblätter /  
Rosinen<sup>8</sup> / Cranberries / Apfelspalten / Gurke  
Edame / Ingwer<sup>2</sup> / Passionfrucht Dressing

Curry- Der Thailänder warm

Basmatireis / Zuckerschoten / Paprika /  
Zucchini / Karotten / Zwiebellauch / eingelegt  
Ingwer<sup>2</sup> / Sojasprossen / gelbes Thai Curry

Bowl toppings

6 Garnelen in süß-scharfer Soße<sup>2</sup>  
gebackener Ziegenkäse mit Honig und Rosmarien  
Rindersteak „rare“ in Teriyaki Soße<sup>1</sup>  
lauwarm geräuchertes Lachsfilet mit  
Sriracha Mayo<sup>1/2/3</sup>  
Pulled Pork in BBQ Soße  
Hähnchenspieße in Erdnuss – Sesam Soße<sup>10</sup>

## unsere Besten

unser smocked Pulled Pork  
Coleslaw, Saucen Triologie,  
Süßkartoffelpommes

„slow cooked Beef“ unwiderstehlich  
langsam gegarte Rippe vom Prime Beef mit Pilzen,  
Coleslaw und Süßkartoffelpommes, Sauce Triologie

Sate in der Box – Hähnchen am Spieß  
2 Spieße vom Perlhuhn, Coleslaw  
und Süßkartoffelpommes / Erdnuss- Sesam Soße<sup>10</sup>

„Der Topf“ Miesmuscheln  
in einem Weißweinsud gekocht, mit Gemüsewürfel,  
frischen Thymian und knuspriges Baguette

smocked Spare Rib's  
so zart das sie vom Knochen fallen mit Coleslaw,  
Süßkartoffelpommes, Sauce Triologie

„der Pott“ Garnelen  
Garnelen in Curry-Safran auf Gemüse-  
nudeln, Karotten, Zucchini

## Chef's Choice

---

### Steaktasting

in die Mitte – zum teilen für alle Ihr könnt Euch nicht entscheiden?  
Unsere Köche kredenzen Euch eine bunte Auswahl vom Grill.  
DAZU: die beliebtesten Sides & Saucen

---

300g Fleisch/Person //400g Fleisch/Person  
ab 4 Personen nur Tischweise buchbar

# Stärkung - Heißhunger

<b>RARE</b> stark blutig	Das Fleisch wird scharf angebraten und der austretende Fleischsaft ist blutrot
<b>MEDIUM RARE</b> leicht blutig	Das Fleisch wird kurz kräftig angebraten, der austretende Fleischsaft ist rötlich
<b>MEDIUM</b> a point rosa	Das Fleisch wird kräftig angebraten und „auf dem Punkt“ gebracht Gleichmäßig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.
<b>MEDIUM WELL</b> leicht rosa	Das Fleisch wird kräftig angebraten und hat noch einen leichten rosa Kern
<b>WELL DONE</b> gut durch	Das Fleisch wird kräftig angebraten und langsam weiter gegart Es ist totgebraten und der Fleischsaft ist quasi verschwunden

## Rib Eye Steak

aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettsauge, Argentinien

**Gentelman´s Cut** ca. 250g  
**BEEEF Cut** ca. 350g

## Filetsteak

das zarte Stück von der Rinderlende, Argentinien

**Lady´s Cut** ca. 180g  
**Gentelman´s Cut** ca. 250g

## Rib Eye von der Färse Dry Aged

mindestens 21 Tage trocken am Knochen gereift

**BEEEF CUT** ca. 300g

## Rumpsteak von der Färse

Dry Aged, japan Qualität  
mindestens 4 Wochen trocken am Knochen gereift, sehr Stark marmoriert

**BEEEF CUT** ca. 300g

## Rumpsteak

mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, Argentinien

**Gentelman´s Cut** ca. 250g  
**BEEEF Cut** ca. 350g

## New York Flanksteak USA

Teilstück des Bauchlappens geschmackvoll mit viel Biss

**BEEEF Cut** ca. 300g

## Carre vom Iberico Schwein

besonders intensiven und nussigen Geschmack

**BEEEF CUT** ca. 300g

## Auf Wunsch

Süßkartoffel, Friese, Pilze, Gemüse, baked Potato, Coleslow

# best burger in town

Unsere Burgerpaddy's bestehen aus 100% deutschem Rindfleisch, werden frisch gewolft und geformt und auf dem Grill gebraten, Unsere Paddy's werden medium gebraten. Wenn Ihr's anders haben wollt lasst es uns wissen. Alle Burger werden mit Lollo Bianco/Rosso, Tomaten, Gurken und karamellisierten Zwiebeln serviert. Weiterhin bekommt jeder Burger eine Portion Burgersoße, Mayonnaise und rauchiger BBQ - Soße. Die Bun's werden von einem regionalen Bäcker hergestellt, der Sie nach unseren Vorgaben für uns bäckt.

LA VIDA Cheeseburger Rind 200g  
doppelt original Cheddar Käse

mit doppelt gegrilltem Speck<sup>2/3</sup>  
mit scharfer Salami Chorizo<sup>2/3</sup>  
mit Jalapenos  
mit extra Fleisch 200g  
als Surf & Turf mit 6 Garnelen

LA VIDA Ziegenpeter 200g  
unser Paddy, Ground wie oben, Ziegenkäse, Mango-  
Orangen Kontit, gegrillter Bacon<sup>2/3</sup>

„DER OHNE FLEISCH“  
Ground wie oben (VEGGI Paddy aus getr. Tomaten,  
weiße Bohnen, Kidney Bohnen, Kichererbsen,  
Sellerie, Karotten und Zucchini ) Basilikum-Pesto,  
gegrillter Käse, Minzmajo

LA VIDA Chipotle Burger  
Ground wie oben, dünn geschnittenes Flanksteak,  
Kraut- und Rübensalat, Majo, Caesarsoße

La Vida „Beyond Meat“ Burger  
Ground wie oben, Rotweinzwiebeln,  
vegan Burgersoße, vegan Majo, vegan Käse  
„Beyond Meat Paddy“

Der „Andere“ Iberico Burger 160g  
Ground wie oben, Wakame-Algen Salat<sup>1</sup>,  
Reisnudeln, Erdnuss-Sesam Soße<sup>10</sup>,  
Sriracha Majo<sup>1/2/3</sup>

LA Vida „Lady in Red“ 200g  
unser Paddy, Ground wie oben, Rote Beete<sup>8</sup>,  
gegrillter Käse, Preiselbeeren, Majo

Bechhof's Pulled Pork Burger  
Ground wie oben, Pulled Pork, Coleslaw,  
Apfelkompott, BBQ - Soße

Burger Bowl  
Sucht euch euren Lieblingsburger aus  
und wir servieren ihn in einem Bowl -  
ganz einfach ohne Bun

## Candle light Dinner für Euch Beide

---

Wir verzaubern Euch mit märchenhaften Köstlichkeiten, Gang für Gang bei Kerzenschein. Jeder der kleinen, feinen Speisen ist eine Überraschung. Und wie immer wisst Ihr nicht, welche Leckereien auf Euch warten. Unsere Küchengeister mit Ihren Helfern tischen Euch einen Kulinarischen Zauber in 5 Gängen inkl. Aperitif auf. Mit dem letzten Gang folgt dann, zum krönenden Ende, das Königliche Dessert. Erlebt eine Reise durch die fantastische Welt der Gaumenfreude.

---

## die Fleischlosen / die Gesunden

Pasta gefüllt mit Grillgemüse  
getrocknete Tomaten, Wurzelgemüse,  
Tomatensoße, Rosmarin, Parmesan

Gemüsecurry mit Reis  
Bohnen, Karotten, Mu Er Pilze, Paprika,  
Süßkartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch

Tempura Gemüsesticks  
Spargel, Möhre, Mais, Bohne,  
Sauce Triologi

## knusperei = Teigboden

Königin Margarita  
Tomatensoße, Käse, sonnengetrocknete  
Tomaten<sup>2</sup>, Basilikum, kalte Burrata,  
Olivenöl, Fleur de Sel, junger Salat

Fleischerschmerz  
BBQ - Soße, Pulled Pork, Rotweinzwiebel,  
Cheddar Cheese, Coleslaw, Apfel

Genießer Boden „unser Classiker“  
Sauerrahm, gewürfelter Pancetta<sup>2/3</sup>, Apfel,  
Zwiebeln, Walnuss, Käse

## nudeln - basta sonst nix

Carbonara - das Original  
Tagliatelle, Speck<sup>2/3</sup>, Zwiebeln, Weißwein,  
Parmesan und Ei

Aglio e Olio Peperonchino  
Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch,  
Peperonchino, getrocknete Tomaten<sup>2</sup>,

Shredded Beef Tagliatelle  
pulled Beef, Zwiebel, Wurzelgemüse,  
Tomatensugo, Parmesan

auf Wunsch  
mit 6 Garnelen  
mit Burrata

# Sweets for my sweet.....

für Schlemmermäuler (für Zwei)  
Teigboden, Vanillesoße, Apfel, Käse, Walnuss,  
Zimt, Schokolade, dazu Vanilleeis

Zarte Berührung  
Mango-Panna-Cotta Törtchen, Mangokompott,  
Eiscreme

unsere Eiscremesorten  
Vanille / Schwarzer Sesam / Brownie /  
Karamell-Salzbutter/ Mascarpone-Eis & Tonka /  
Ingwer-Eiscreme / Pina Colada Sorbet /  
Mojito Sorbet

Sinnliche Zeiten  
Creme Brulee  
Ananaskompott, salziges Caramelleis

Homemade Brownie  
mit Vanilleeiscreme

und dazu Heisssssssssses<sup>6</sup>  
Espresso  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
heiße Schokolade

**Geschmack und TEE – Bitte sprechen Sie mit unserem La Vida**

## unsere Icetea's

Zitronen Icetea  
Früchte / kalter Tee / Zitronensirup

Lemon Chai Icetea  
Früchte / Minze / Eistee / Lime Juice

Pfirsich Icetea  
Früchte / kalter Tee / Pfirsichsirup

Waldmeister Icetea  
Limetten / Walmeistersirup / Zitronen Icetea



## unsere beliebtesten 10 weiße 0,75l Fl

2019 Weingut Hoffmann  
Scheurebe trocken Rheinhessen

2019 Weingut Eya Fricke  
Riesling „Verde“ feinherb

2019 Weingut Pfaffmann  
Nachts sind alle Burgunder grau  
trocken

2018 Marcus Schneider  
Hensel und Gredel „the witch  
hunter“ Sauvignon Blanc

2018 Königshausen  
Vulkanfelsen Grauburgunder

2019 Santa Cristina Lugana  
DOC Zenato

2019 Ca die Frati Lugana  
DOC Frati

2019 Bianco de Custoza  
DOC Zenato

2019 Roycello Fiano Salento  
IGT Tormaresco

2018 Friendly Grüner Veltliner  
DAC Laurenz **Österreich**

## unsere beliebtesten 10 rote 0,75l Fl

2016 Marcus Schneider  
Holly Moly / Syrah Pfalz

2016 Marcus Schneider  
Black Print / KULT Pfalz

2017 I Muri Primitivo  
Vignett del Salento / Ampulien

2017 I Muri Negroamaro  
Vignett del Salento / Ampulien

2016 La Grola Veronese IGT  
Allegrini / Venetien

2015 Amarone della Valpolicella  
DOC Classico – Bolla / Venetien

2018 Solesta Rosso  
PicenoDOC Superio / Velenosi

2018 Primitivo di Manduria  
Masseria Borgo die Trulli

2017 Incognito  
Weingut Philipp Kuhn / Pfalz

2016 Z – Rotwein  
Weingut Oliver Zeter / Pfalz